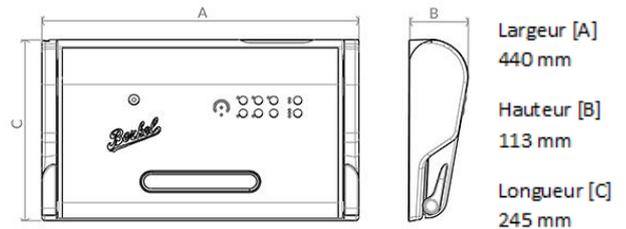




Berkel Vacuum Création et Performance



BK-09-8799-600

La machine sous vide domestique aux performances professionnelles ! Berkel Vacuum est dotée de **3 programmes** pour les aliments Secs, Humides ou Très Humides. De plus **2 niveaux de vitesse** permettent le contrôle de l'état du vide et de le stopper (visible à travers le hublot lumineux), pour des aliments très délicats. Parmi les autres fonctions, il est possible d'enclencher un cycle pour le **marinage rapide**, ou la création du vide dans des récipients. Sachets, rouleaux ou conteneurs ronds ou carrés.



Fiche technique

Dimensions machine et poids
440x245x113h mm / 4Kg

Spécifications électriques
230V - 50Hz

Double pompe
Avec pistons autolubrifiants

Soudure
Autoadaptatrice et Réglable

Barre de soudure
L 315 mm en aluminium

Débit nominal pompe
18 l/min

